

www.bellahousewares.com



facebook.com/Bellalife



twitter.com/Bellalife

For customer service questions or comments
Pour le service à la clientèle, questions ou commentaires
1-866-832-4843
www.sensioinc.com

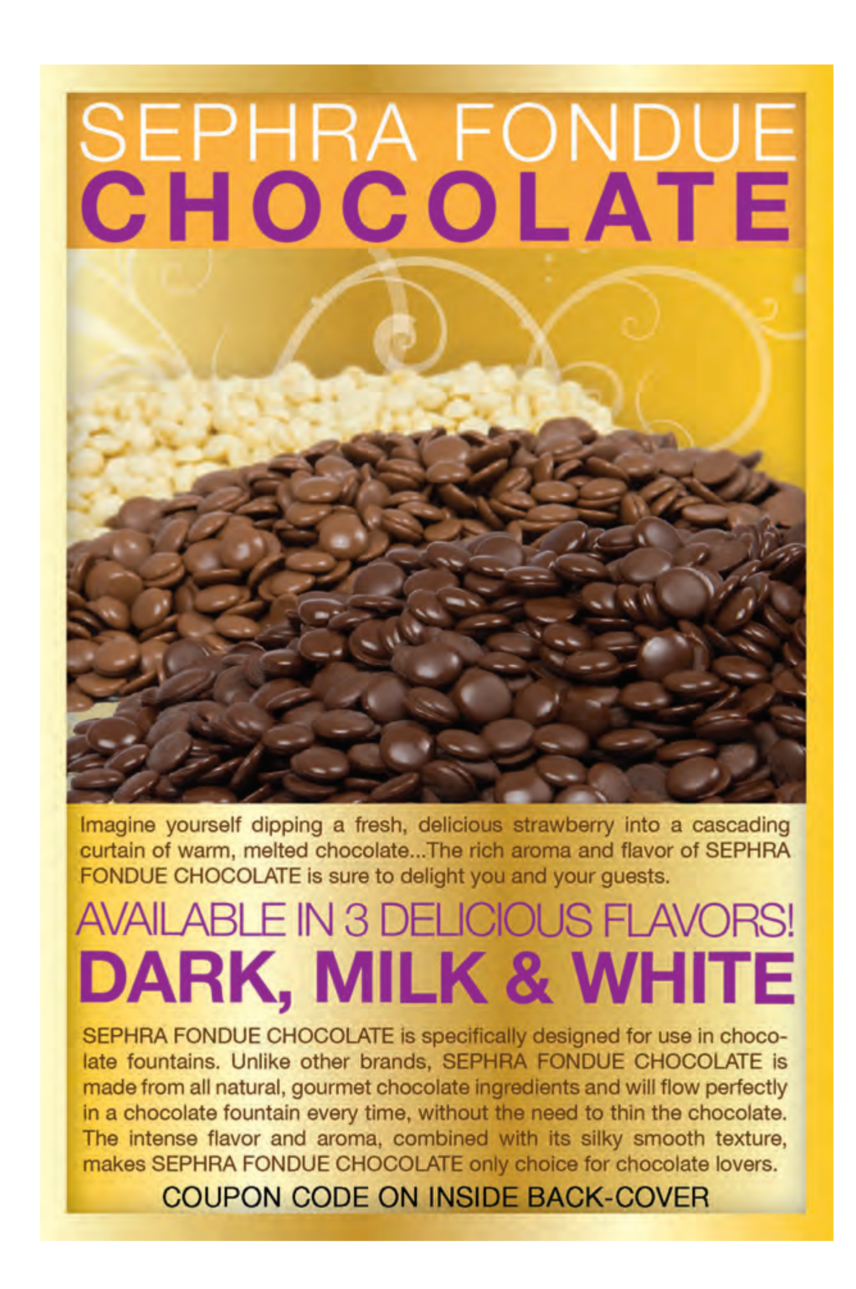


INSTRUCTION MANUAL / RECIPE GUIDE
MANUEL D'INSTRUCTIONS / GUIDE DE RECETTES



FONDUE FOUNTAIN
FONTAINE À FONDUE

Register your product and get support at / Enregistrer votre produit et recevoir de l'assistance au :
www.bellahousewares.com/welcome








SO-309539_13766- Bella Foundue Fountain WM Can EF- Red IM cover.indd 2 12-06-20 9:48 AM








TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES



IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS**
2. DO NOT TOUCH moving parts.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of the Motor Base in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of attachments may cause injuries.
8. DO NOT use outdoors.
9. DO NOT let the cord touch hot surfaces.
10. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving this appliance.
12. This unit must be on a level surface to operate properly.
13. DO NOT use this appliance for other than its intended use.
14. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged in to an outlet.
15. DO NOT assemble the Auger or Tower while the motor is running. Make sure unit is unplugged before assembling.
16. Heating Element will get hot. Avoid contact until fully cooled.
17. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
18. Extension cord can be used if care is exercised in use.
19. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
20. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
21. Keep hands and foreign objects out of the fountain while it is running. Regularly check the Bowl to make sure that it is clear of chunks of fruit, etc. as they will clog the base of the Tower and the chocolate will not flow properly.





FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS



ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

1. NEVER use a scouring pad on the unit.
2. NEVER leave unit unattended while in use.
3. NEVER place anything other than the intended ingredients in the base bowl.
4. NEVER use near water.
5. NEVER touch tower with fingers while machine is on, nor while it is still hot.
6. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT put Motor Base in dishwasher.
9. Keep out of reach of children.
10. This appliance is NOT A TOY.
11. This appliance is not intended for use by unsupervised young children or cognitively challenged individuals.
12. Young children should be supervised while product is in use to ensure that they do not play with the appliance.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.





NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.



THANK YOU FOR PURCHASING THE BELLA FONDUE FOUNTAIN!

This fountain creates a cascade of fun for any gathering. You can use a variety of chocolates and sauces to suit the occasion. Dip strawberries, marshmallows, apple wedges, pretzels, cookies, ice cream balls, peanut butter balls – use your imagination! Add liqueurs for sophisticated flavors. You can also melt cheese to create a cheese fondue fountain. Dip grapes, apples, breads, shrimp, crackers, and pretzels. In order to use cheese, you just need to prepare the cheese as you would for a regular fondue pot by diluting it with white wine or cream to keep it liquid, enabling it to flow through the tower. Powdered cheese may be used as well. Try your favorite barbeque sauce and dip cooked chicken cubes, beef/steak cubes, pork cubes or shrimp. Keep in mind the consistency of the sauce needs to be thin. Use wine, liquor or other liquids to thin the sauce.

GETTING TO KNOW YOUR FONDUE FOUNTAIN

Product may vary slightly from illustrations.




Bowl
Pins
Driveshaft
Base
Power switch
Feet
Auger
Disassembled
Top tier
Middle tier
Lower tier
Assembled



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Carefully unpack the fondue fountain and remove all of the packing materials

1. Wipe the bowl with a damp cloth and let dry.
2. Wash auger and fountain tiers in warm, soapy water; rinse and let dry.
3. Attach the auger to base by inserting the triangular pin from the driveshaft into the hole in the bottom of the auger. Do not attempt to assemble or install any components while the product is operating.
4. To assemble the tower:
   a) Place the smaller middle tier over the lower tier; slide it into place by pushing gently.
   b) Attach the top tier to the middle tier by sliding it into place and pushing down gently to complete the assembly of the tower.
5. Attach tower to base by aligning the three holes around the bottom of the tower with the three pins in the bowl.
6. Plug the power cord into a standard 110-120V AC electrical outlet

OPERATING INSTRUCTIONS - CHOCOLATE FONDUE

1. Find a flat, level, stable surface. Unit must be level to operate properly.
2. Turn the power switch to HEAT () to preheat the bowl.

   NOTE: let the unit warm up for at least ten minutes before adding the melted chocolate.
3. Prepare Chocolate:




   a) Combine 3 cups of chocolate chips (18oz/510g) and ¾ cups of vegetable oil (6 fl.oz/177.4ml). in a microwave-safe container and place it into your microwave oven. You can add up to a total of 5$\frac{1}{3}$ cups of chocolate chips (32oz/906g) into the unit; just add 1/4 cup of oil (2 fl.oz/59.13ml) for each additional cup of chocolate chips used.
   NOTE: Milk chocolate, dark semi-sweet chocolate, or white chocolate may also be used. The maximum amount of chocolate that can be used in this product is 2 lbs.
   b) Heat the chocolate in a microwave oven on high for 1 minute.
   c) If necessary, heat mixture again for an additional 20-30 seconds until completely melted and smooth. Stir the mixture well and add a tbsp. or more of oil if the mixture is too thick.
   d) Repeat heating process if necessary. The chocolate must be of a consistency thin enough to allow proper flow.
   e) If desired, other liquids such as liqueurs may be added (approximately 1/4 cup of liqueur, depending on your taste).

   CAUTION: Container with melted chocolate will be hot; use oven mitts or other hand protection to help prevent a burn.

   NOTE: Use chocolate that is a maximum of 60% cocoa. Any higher percentage may require the addition of too much oil to obtain proper flow.
4. Once the chocolate is completely melted, turn the power switch to HEAT/MOTOR () to begin the auger rotation. Pour the chocolate into the fountain's bowl carefully as the chocolate will be hot. This will start the flow of the chocolate.

   CAUTION: To prevent clogging, do not drop food pieces or other objects into the chocolate. Also, do not add cold liquids to the chocolate mixture or it may thicken and prevent proper operation of the fountain.

   NOTE: If chocolate flow becomes inconsistent, turn the power switch back to HEAT () and allow a few seconds for the chocolate to settle; then turn the power switch back to HEAT/MOTOR ().



OPERATING INSTRUCTIONS - WARM FONDUE

1. Find a flat, level, stable surface. Unit must be level to operate properly.
2. Turn the power switch to HEAT (ʃʃʃ) to preheat the bowl.

   NOTE: let the unit warm up for at least ten minutes before adding the melted ingredients.
3. Prepare warm fondue recipe as per the recipes section included in this instruction manual.
4. Turn the power switch to HEAT/MOTOR () to begin the auger rotation. Pour the melted ingredients into the fountain's bowl carefully as they will be hot. This will start the flow of the liquid.

   CAUTION: To prevent clogging, do not drop food pieces or other objects into the bowl during operation. Also, do not add cold liquids to the mixture as it may thicken and prevent proper operation of the fountain.

   NOTE: If flow becomes inconsistent, turn the power switch back to HEAT (ʃʃʃ) and allow a few seconds for the liquid to settle; then turn the power switch back to HEAT/MOTOR ().

OPERATING INSTRUCTIONS – COLD FONDUE

1. Find a flat, level, stable surface. Unit must be level to operate properly.
2. Prepare cold fondue as per the recipes section included in this instruction manual.
3. Turn the power switch to MOTOR () to begin the auger rotation. Carefully pour the ingredients into the fountain's bowl. This will start the flow of the liquid.

   CAUTION: To prevent clogging, do not drop food pieces or other objects into the bowl during operation.

   NOTE: If flow becomes inconsistent, turn the power switch back to OFF () and allow a few seconds for the liquid to settle; then turn the power switch back to MOTOR ().




CLEANING & MAINTENANCE INSTRUCTIONS

WARNING: Always unplug the product before cleaning and allow parts to cool completely before handling, relocating, or cleaning.

1. Make sure unit is unplugged before cleaning. Allow parts to cool to the touch. Tower, auger and bowl can get very hot.
2. Before first use and after each use, wash the tiers, auger, and heating basin thoroughly. DO NOT wash parts in a dishwasher.
3. To simplify cleaning of the Fondue Fountain, carefully remove the tower and auger. Wipe off remaining fondue with paper towel. Disassemble tower and soak tower components and auger in hot water for five minutes, then wash in warm soapy water, rinse and let dry.
4. Carefully remove as much remaining chocolate from the bowl as possible. Use a damp sponge or cloth to wipe the inside and outside of the bowl. To clean the exterior, wipe with a soft, dry towel.

   WARNING: To prevent an electrical shock hazard, do not immerse base in water or other liquids, as the base contains the electrical components.

   CAUTION: Do not pour excess/leftover fondue down drain or into a toilet. Pour in plastic bag or disposable container and place in garbage. Do not use steel wool pads or other abrasive cleaners to clean the product; never spray or apply cleaners directly to the product.

   NOTE: To prolong product life, follow the cleaning instructions after every use. Flush the tower thoroughly with water to prevent fondue buildup. To maintain the original finish, never use anything abrasive on the base.



TROUBLESHOOTING

Fondue is dripping, not flowing: *Fondue is too thick.* Dilute the fondue as instructed in the recipes section. Or *The Fountain is not level.* Check the surface it's standing on. Or *Make sure there is at least 510g of fondue in the bowl.*

Fondue is flowing unevenly: The base is not level. Check the surface it's standing on. The fondue should also be evenly distributed in the bowl.

Fondue flow is intermittent or interrupted: Food may be blocking the fondue flow at the base of the tier system. Remove any pieces found.

Fondue flow is slow, not reaching the bottom tier: Air may be caught in the spiral drive or tier system. Turn off the Fountain for a few minutes then restart.

Fondue is too thick to flow: The room temperature may be too low or the Fountain may be in a draft from an open door or window. Thin the fondue as instructed in the recipes section.









RECIPES

For best results, chocolate should contain 60% cocoa. Any higher percentage of cocoa will require the addition of oil to thin out the mixture (for best flavor, use coconut oil).
Unless you are making a cold fondue, do not add any cold liquids to the fountain during operation. This will cause your mixture to thicken and not flow properly.

SYRUP

Running syrup in your fountain gives the fondue a translucent look.

Cold Fondue

8 cups of apricot preserves
2 cups of butter-flavored syrup
6 cups of light corn syrup




Simmer all ingredients in a separate saucepan over medium heat for about 5 minutes, stirring frequently. Cool for 10 minutes and then blend in the blender. Strain and cool to room temperature. (thin with hot water if necessary). When the mixture is ready, pour it in the fountain. **Do not switch on the HEAT ( ) or HEAT/MOTOR ( ) function as this might thicken the syrup.**

Suggested dipping items:

Pancake pieces, French toast fingers.

YOGURT-HERB DIP

Cold Fondue

32 oz. container of plain yogurt
1 cup of sour cream
1/2 cup of milk
2 finely grated cloves of garlic
salt & pepper
2 tbsp. of extra virgin olive oil
1/4 cup extremely fine chopped parsley, chives and basil

Mix together all ingredients until smooth but not too liquid in texture, add more milk if too thick and more sour cream if too thin.

Suggested dipping items:

Carrots, individual leaves of romaine, cocktail tomatoes, cucumber slices, freshly grilled veggie kebabs with zucchini, eggplant, tomatoes or onions, cubes of French bread.





CARAMEL

Warm Fondue

5 cups of liquid caramel
1 cup of apple juice

Mix caramel and apple juice in saucepan over low heat and then transfer to the fountain. Caramel naturally thickens as it is heated and worked with. Periodically thin out with warm apple juice throughout event (approx every 45 minutes). Caramel should be stirred occasionally in the bowl to help prevent air bubbles from forming.

Suggested dipping items:

Apples, pears, chocolate-covered pretzels, cookies.





CHOCOLATE FONDUE WITH GRAND MARNIER® OR COINTREAU® (OPTIONAL)

Warm Fondue

1/3 whipping cream
8 ounces semi-sweet chocolate, finely chopped
3 Tablespoons Grand Marnier or Cointreau(optional).

Bring cream to simmer in a saucepan on high heat, then reduce heat. Add chopped chocolate and 1 Tbsp Grand Marnier® or Cointreau® (optional). Whisk until smooth and remove from heat. Blend in remaining Grand Marnier® or Cointreau®. When the mixture is ready, pour it in the fountain.

Suggested dipping items:

Strawberries, banana, pineapple chunks, apples, pears, pound cake, cookies, marshmallows, nuts, salty pretzels and potato chips. Try some crisp bacon with dark chocolate.





NACHO CHEESE

Warm Fondue

5 cups of canned nacho cheese
1 cup of water

Start with any store-bought liquid nacho cheese. Large cans are available at many wholesale stores. Mix cheese and water in a saucepan over medium heat. Stir frequently to achieve the correct consistency, and then transfer to the fountain.
Add more water as needed

Suggested dipping items:

tortilla chips, mini tacos, breadsticks, cocktail sausages, Croutons, French bread, nachos, vegetable sticks, pretzels, mini-meatballs.









LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.





EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base, y compris les suivantes.

1. **LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. NE TOUCHEZ PAS les pièces mobiles.
3. Pour éviter les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche électrique ou une partie de la base de la fontaine dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Soyez particulièrement vigilant lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près de lui.
5. Débranchez la fontaine lorsque vous ne vous en servez pas ou avant d'en retirer des pièces pour les nettoyer.
6. N'UTILISEZ PAS la fontaine si le cordon d'alimentation ou la fiche électrique sont abîmés ou si la fontaine a été endommagée de quelque manière que ce soit. Rapportez l'appareil chez le spécialiste le plus près pour qu'il soit examiné et réparé.
7. Le fabricant déconseille l'usage d'accessoires autres que ceux qui sont conçus pour la fontaine. Leur utilisation pourrait causer des blessures.
8. N'UTILISEZ PAS l'appareil à l'extérieur.
9. Veillez à ce que le cordon électrique n'entre pas en contact avec une surface chaude.
10. NE PLACEZ PAS la fontaine sur un élément de cuisinière électrique ou à gaz, ni à proximité, ni dans un four chaud.
11. Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil.
12. L'appareil doit être posé sur une surface plane pour fonctionner correctement.
13. N'UTILISEZ PAS cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. NE LAISSEZ PAS l'appareil sans surveillance lors de son emploi ou lorsqu'il est relié à une prise de courant.




15. N'ASSEMBLEZ PAS la vrille ou la colonne lorsque le moteur est en marche. Assurez-vous que la fontaine est débranchée avant le montage.
16. L'élément chauffant peut brûler la peau. Évitez d'y toucher avant qu'il n'ait complètement refroidi.
17. L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'entremêlement ou de chute que présente un cordon long.
18. Une rallonge peut être utilisée. Dans ce cas, faites preuve de prudence.
19. La capacité électrique de la rallonge doit toujours être au moins égale à celle de l'appareil électrique qu'elle sert à alimenter.
20. Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (l'une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut s'insérer que d'une seule manière dans une prise polarisée.
21. Ne posez ni vos mains ni des objets sur la fontaine lorsqu'elle fonctionne. Inspectez régulièrement le bol pour vous assurer qu'il ne contient pas de restes de fruits, qui pourraient s'accumuler à la base de la colonne et empêcher le bon écoulement du chocolat.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

SO-309539_13766- Bella Foundue Fountain WM Can EF- Red IM inside.indd 12 12-06-20 4:24 PM



AUTRES MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. N'utilisez JAMAIS de tampon à récurer pour nettoyer l'appareil.
2. Ne laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
3. Ne placez JAMAIS des ingrédients autres que ceux qui sont prévus dans le bol.
4. N'utilisez JAMAIS la fontaine près d'un plan d'eau.
5. NE touchez JAMAIS à la colonne pendant que l'appareil fonctionne, ni lorsqu'il est encore chaud.
6. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer.
7. N'UTILISEZ PAS l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche électrique sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux.
8. NE PLACEZ PAS la base contenant le moteur dans le lave-vaisselle.
9. Placez l'appareil hors de portée des enfants.
10. Cet appareil N'EST PAS UN JOUET.
11. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou par des personnes atteintes de déficience cognitive.
12. Les jeunes enfants doivent être surveillés lorsque la fontaine fonctionne afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

REMARQUES SUR LA FICHE ÉLECTRIQUE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut s'insérer que d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez-en la direction. Si elle ne s'insère toujours pas entièrement, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche de quelque façon que ce soit.




REMARQUES SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

Le cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation amovible) fourni avec l'appareil doit être utilisé afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long.

AVERTISSEMENT DE MIGRATION DE PLASTIFIANTS

MISE EN GARDE : Pour éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placez des sous-plats ou des napperons faits de matière NON PLASTIQUE entre l'appareil et le dessus du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini de la surface pourrait noircir et des ternissures permanentes ou des taches indélébiles pourraient se former.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, la fontaine pourrait ne pas fonctionner correctement. Elle doit être alimentée par un circuit électrique distinct des autres appareils.



MERCI D’AVOIR FAIT L’ACHAT DE LA FONTAINE À FONDUE BELLA

Elle vous permet de créer une cascade de plaisir en toute occasion. Vous pouvez utiliser différents chocolats et différentes sauces, selon les circonstances. Préparez de délicieuses trempettes à savourer avec des fraises, des guimauves, des quartiers de pomme, des bretzels, des biscuits, des boules de crème glacée ou de beurre d’arachide – soyez créatif! Pour créer des saveurs sophistiquées, ajoutez des liqueurs. Vous pouvez aussi vous servir de la fontaine pour préparer une savoureuse fondue au fromage. Trempez-y alors des raisins, des pommes, du pain, des crevettes, des craquelins ou des bretzels. Pour utiliser la fontaine avec du fromage, procédez comme vous le faites habituellement pour ce genre de fondue, en diluant le fromage à l’aide de vin blanc ou de crème afin qu’il soit suffisamment liquide pour couler dans la colonne. Vous pouvez aussi utiliser du fromage en poudre. Essayez la fontaine avec votre sauce barbecue préférée et faites trempette avec des cubes de poulet, de bœuf ou de porc cuits, ou encore avec des crevettes cuites. Rappelez-vous que la sauce doit avoir une consistance fine. Pour l’étirer, utilisez du vin, une liqueur ou d’autres liquides.

CARACTÉRISTIQUES DE LA FONTAINE À FONDUE

L’appareil peut différer légèrement de l’illustration.





Bol
Goupilles
Arbre du moteur
Base
Interrupteur
Pattes
Vrille
Unité démontée
Couronne
Petite coupelle
Grande coupelle
Unité assemblée



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballez soigneusement les pièces de la fontaine à fondue et retirez tout le matériel d'emballage.

1. Essuyez le bol à l'aide d'un linge humide et laissez-le sécher.
2. Lavez la vrille, la couronne (partie supérieure de la fontaine), la petite coupelle et la grande coupelle à l'eau chaude et au savon; rincez et laissez sécher.
3. Fixez la vrille à la base en insérant la goupille triangulaire de l'arbre du moteur dans l'orifice correspondant à la base de la vrille. N'essayez pas de poser ou d'installer des composants pendant que l'appareil fonctionne.
4. Pour assembler la colonne, procédez comme suit.
    a. Placez la petite coupelle sur la grande coupelle et poussez-la doucement vers le bas pour la fixer.
    b. Placez la couronne sur la petite coupelle et poussez-la doucement vers le bas pour la fixer en place et terminer l'assemblage de la unité.
5. Fixez la colonne à la base en alignant les trois orifices au bas de la colonne avec les trois goupilles du bol.
6. Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant standard c.a. de 110-120 V.

MODE D'EMPLOI - FONDUE AU CHOCOLAT

1. Posez la fontaine sur une surface plane et stable. L'appareil doit être à bien à plat pour fonctionner correctement.
2. Placez l'interrupteur à la position CHAUFFER (♨) pour préchauffer le bol.
   REMARQUE : Laissez l'appareil chauffer pendant au moins 10 minutes avant d'ajouter le chocolat fondu.
3. Préparez le chocolat.
    a. Mélangez 3 tasses de brisures de chocolat (510 g/18 oz) et ¾ de tasse d'huile végétale (177,4 ml/6 oz) dans un récipient allant au micro-ondes et placez-le dans votre four à micro-ondes. Vous pouvez mettre jusqu'à 5 1/3 tasses, 908 g (2 lb) de brisures de chocolat dans l'appareil; ajoutez ¼ de tasse d'huile (59,13 mL/2 oz) pour chaque tasse de brisures de chocolat.
       REMARQUE : il est possible d'utiliser du chocolat au lait, du chocolat noir mi-amer et du chocolat blanc. La quantité maximale de chocolat pour cet appareil est de 908 g (2 lb).
    b. Faites fondre le chocolat au four à micro-ondes à température élevée durant une minute.
    c. Au besoin, ajoutez 20 à 30 secondes pour obtenir une consistance lisse et uniforme. Remuez bien le chocolat et ajoutez une c. à soupe d'huile s'il est trop épais.
    d. Remettez le chocolat au four à micro-ondes, s'il y a lieu. Sa consistance doit être suffisamment fine pour qu'il s'écoule facilement.
    e. Si vous le désirez, vous pouvez ajouter d'autres liquides comme de l'alcool, par exemple (environ ¼ de tasse d'alcool, au goût).
       MISE EN GARDE : Le récipient contenant le chocolat sera chaud; utilisez des gants de cuisine ou une autre protection pour les mains afin d'éviter les brûlures.
       REMARQUE : Utilisez du chocolat contenant un maximum de 60 % de cacao. Un pourcentage de cacao plus élevé vous obligerait à ajouter trop d'huile pour liquéfier suffisamment le chocolat.
4. Une fois le chocolat entièrement fondu, placez l'interrupteur à la position CHAUFFER/MOTEUR (♨) pour faire fonctionner la vrille. Versez le chocolat chaud dans le bol en veillant à ne pas vous brûler. Le chocolat commencera à circuler dans la fontaine.
   MISE EN GARDE : Pour éviter de bloquer l'appareil, ne laissez pas tomber des aliments ou d'autres objets dans le chocolat. Évitez également d'y ajouter un liquide froid, sans quoi le chocolat pourrait durcir et nuire au bon fonctionnement de la fontaine.

   REMARQUE : Si l'écoulement du chocolat n'est pas régulier, placez de nouveau l'interrupteur à la position CHAUFFER (♨) et laissez fondre quelques secondes; tournez ensuite l'interrupteur à la position CHAUFFER/MOTEUR (♨).






MODE D’EMPLOI – FONDUE CHAUDE

1. Posez la fontaine sur une surface plane et stable. L’appareil doit être à bien à plat pour fonctionner correctement.
2. Placez l’interrupteur à la position CHAUFFER (ʃʃʃ) pour préchauffer le bol.
   REMARQUE : Laissez l’appareil chauffer pendant au moins 10 minutes avant d’ajouter la fondue.
3. Préparez la recette de la fondue selon les instructions dans la section recettes de ce manuel d’instructions.
4. Une fois les ingrédients sont entièrement fondus, placez l’interrupteur à la position CHAUFFER/MOTEUR () pour faire fonctionner la vrille. Versez la fondue chaude dans le bol en veillant à ne pas vous brûler. La fondue commencera à circuler dans la fontaine.
   MISE EN GARDE : Pour éviter de bloquer l’appareil, ne laissez pas tomber des aliments ou d’autres objets dans la fondue. Évitez également d’y ajouter un liquide froid, sans quoi la fondue pourrait durcir et nuire au bon fonctionnement de la fontaine.
   REMARQUE : Si l’écoulement de la fondue n’est pas régulier, placez de nouveau l’interrupteur à la position CHAUFFER (ʃʃʃ) et laissez fondre quelques secondes; tournez ensuite l’interrupteur à la position CHAUFFER/MOTEUR ().

MODE D’EMPLOI – FONDUE FROID

1. Posez la fontaine sur une surface plane et stable. L’appareil doit être à bien à plat pour fonctionner correctement.
2. Préparez la recette de la fondue froid selon les instructions dans la section recettes de ce manuel d’instructions.
3. Placez l’interrupteur à la position MOTEUR () pour faire fonctionner la vrille. Versez la fondue dans le bol en veillant à ne pas vous brûler. La fondue commencera à circuler dans la fontaine.
   MISE EN GARDE : Pour éviter de bloquer l’appareil, ne laissez pas tomber des aliments ou d’autres objets dans la fondue.

   REMARQUE : Si l’écoulement de la fondue n’est pas régulier, placez de nouveau l’interrupteur à la position ARRÊT () et laissez fondre quelques secondes; tournez ensuite l’interrupteur à la position MOTEUR ().




NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : Débranchez toujours la fontaine avant de la nettoyer et laissez les pièces refroidir complètement avant de les manipuler, de les déplacer ou de les laver.

1. Assurez-vous que l’appareil est débranché avant de le nettoyer. Laissez les pièces refroidir. La colonne, la vrille et le bol peuvent être extrêmement chauds.
2. Avant la première utilisation et après chaque utilisation, lavez soigneusement la colonne, la vrille, la couronne et les deux coupelles. NE METTEZ PAS les pièces au lave-vaisselle.
3. Pour simplifier le nettoyage de la fontaine, retirez la colonne et la vrille. Essuyez tout résidu de la fondue avec un essuie-tout. Démontez la colonne et faites tremper les composants et la vrille dans l’eau chaude pendant 5 minutes. Lavez ensuite à l’eau chaude et au savon, rincez et laissez sécher.
4. Retirez avec précaution autant de la fondue que possible du bol. Essuyez l’intérieur et l’extérieur du bol à l’aide d’une éponge ou d’un linge humide. Pour l’extérieur, utilisez un chiffon doux et sec.

   AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque de décharge électrique, n’immergez pas la base dans l’eau ou dans un autre liquide, car elle renferme les composants électriques.

   MISE EN GARDE : Ne jetez pas le reste du chocolat dans l’évier ou dans les toilettes; placez-le dans un sac en plastique ou un récipient jetable et mettez-le à la poubelle. N’utilisez pas de tampon métallique ou de produit abrasif pour nettoyer l’appareil. Ne pulvérisez et n’appliquez jamais de nettoyant directement sur l’appareil.

   REMARQUE : Pour prolonger la durée de vie de l’appareil, respectez les instructions de nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez la colonne à grande eau pour éviter l’accumulation de la fondue. Pour conserver le fini original, n’utilisez aucun abrasif sur la base.



PROBLÈME: CAUSE ET SOLUTION POSSIBLES

La fondue s'égoutte au lieu de s'écouler librement. *La fondue est trop épais.* Étirez la fondue comme indiqué dans la section recettes. *Ou la fontaine n'est pas posée à plat.* Vérifiez la surface sur laquelle elle repose. Ou assurez-vous que le bol contient au moins 510 g de la fondue.

La fondue ne s'écoule pas régulièrement. *La base n'est pas posée à plat.* Vérifiez la surface sur laquelle elle repose. Vérifiez aussi que le fondue est uniformément réparti dans le bol.

L'écoulement de la fondue est intermittent ou s'interrompt. Des morceaux de nourriture peuvent bloquer l'écoulement de la fondue à la base du système de coupelles. Retirez-les, le cas échéant.

La fondue s'écoule lentement et n'atteint pas la coupelle du bas. Il y a peut-être de l'air dans le système d'entraînement ou dans le système de coupelles. Éteignez la fontaine quelques minutes, puis remettez-la en marche..

La fondue est trop épais pour s'écouler. La température de la pièce est peut-être trop fraîche ou bien la fontaine se trouve dans un courant d'air. Étirez la fondue comme indiqué dans la section recettes.








RECETTES

Pour obtenir les meilleurs résultats, le chocolat doit contenir 60 % de cacao. Une teneur en cacao plus élevée nécessitera l'ajout d'huile pour étirer le mélange (pour une saveur plus agréable, choisissez de l'huile de noix de coco). Si vous faîtes un recette pour la fondue chaude, n'ajoutez pas de liquides froids au mélange lorsque la fontain fonctionne, sans quoi le mélange s'épaissira et ne s'écoulera pas correctement.

SIROP

Fondue froide

8 tasses d'abricots en conserve
2 tasses de sirop à saveur de beurre
6 tasses de sirop de maïs clair





Dans une casserole, faites mijoter les ingrédients à feu moyen pendant 5 minutes en remuant fréquemment. Laissez refroidir 10 minutes, puis passez au mélangeur. Tamisez le tout et laissez tiédir jusqu'à température ambiante (au besoin, étirez le mélange avec de l'eau chaude). Une fois que le mélange est prêt, versez-le dans la fontaine. **Ne placez pas l'interrupteur à la position CHAUFFER () ou CHAUFFER/MOTEUR (), car cela pourrait faire épaissir le sirop.**

Notre suggestion :

Trempez-y des morceaux de crêpe ou des bâtonnets de pain doré.

TREMPETTE AUX HERBES ET YOGOURT

Fondue froide

32 oz de yogourt nature
1 tasse de crème-sure
1/2 tasse de lait
2 gousses d'ail finement râpées
Sel et poivre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
1/4 tasse de persil, ciboulette et basilic hachés très fin

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à consistance lisse mais pas trop liquide, ajoutez du lait si la crème est trop épaisse et plus de crème-sure si elle est trop liquide.

Notre suggestion :

Carottes, feuilles de laitue romaine, tomates cocktail, des tranches de concombre, brochettes de légumes grillés juste à point avec des courgettes, aubergines, tomates ou oignons, morceaux de pain français.





CARAMEL

Fondue Chaude

5 tasses de caramel liquide
1 tasse de jus de pomme

Dans une casserole, mélangez le caramel et le jus de pomme à feu doux, puis versez le tout dans la fontaine. Le caramel épaissit naturellement lorsqu'il est réchauffé et travaillé. Étirez périodiquement le mélange avec du jus de pomme (toutes les 45 minutes environ). Remuez le caramel de temps à autre dans le bol pour éviter la formation de bulles d'air.

Notre suggestion :

Trempez-y pommes, poires, bretzels au chocolat et biscuits.

FROMAGE STYLE NACHOS

Fondue Chaude

5 tasses de fromage à nachos en conserve
1 tasse d'eau




Pour cette recette, vous pouvez utiliser n'importe quel fromage à nachos liquide que vous trouverez dans les magasins à grande surface.
Mélangez le fromage et l'eau dans une casserole à feu moyen. Remuez fréquemment pour obtenir la consistance voulue, puis versez le mélange dans la fontaine. Ajoutez de l'eau chaude au besoin.

Notre suggestion :

Trempez-y croustilles au maïs, mini tacos, gressins, saucisses cocktail, croûtons, baguette, nachos, bâtonnets de légumes, bretzels et mini boulettes de viande.





FONDUE AU CHOCOLAT AU GRAND MARNIER® OU AU COINTREAU® (FACULTATIF)

Fondue Chaude

1/3 de tasse de crème fouettée
8 oz de chocolat mi-sucré finement émincé
3 c. à soupe de Grand Marnier ou de Cointreau (facultatif)

Dans une casserole, faites chauffer la crème à feu élevé jusqu'à ce qu'elle frémisse, puis réduisez la chaleur. Ajoutez le chocolat émincé et 1 c. à soupe de Grand Marnier® ou de Cointreau® (facultatif). Fouettez jusqu'à consistance lisse et uniforme et retirez du feu. Incorporez le reste du Grand Marnier® ou du Cointreau®. Une fois que le mélange est prêt, versez-le dans la fontaine.




Notre suggestion :

Trempez-y fraises, bananes, morceaux d'ananas, de pommes ou de poires, quatre-quarts, biscuits, guimauves, noix, bretzels salés et croustilles. Essayez aussi le bacon croustillant avec du chocolat noir.





GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

SENSIO inc. garantit par les présentes que pour **UNE ANNÉE** à partir de la date d'achat, ce produit sera libre de défauts mécaniques en raison de fabrication défectueuse, et pour 90 jours en ce qui concerne les pièces non mécaniques. À son entière discrétion, SENSIO inc. réparera ou remplacera ce produit s'il le juge défectueux ou remboursera le produit durant la période de couverture de la garantie. Tout remboursement au client sera à une valeur au prorata basée sur la période restante de la garantie.

Cette garantie est seulement valide pour l'acheteur au détail original à partir de la date d'achat au détail initial et n'est pas transférable. Gardez le reçu de caisse original, car une preuve d'achat est exigée pour obtenir la validation de la garantie. Les magasins de détail vendant ce produit n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer, d'aucune manière que ce soit, les modalités et les conditions de la garantie.



EXCLUSIONS : Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dommages attribuables aux situations suivants : l'utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, l'entretien de routine inapproprié, l'utilisation contraire aux instructions d'utilisation, le démontage; la réparation ou l'altération par quiconque, sauf par le personnel qualifié de SENSIO inc. De plus, cette garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels les incendies, inondations, ouragans ou tornades.

SENSIO inc. ne peut être tenu responsable pour tout dommage accessoire ou indirect résultant de la rupture de toute garantie expresse ou implicite. Sauf dans la mesure où la loi applicable l'interdit, toute garantie implicite de valeur marchande ou de convenance à une fin particulière est limitée à la durée de la garantie. Certains états, certaines provinces et certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects et n'admettent pas de limites quant à la durée d'une garantie implicite, de sorte que les exclusions ou restrictions exprimées ci-dessus, peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie couvre des droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province et/ou la juridiction.

COMMENT OBTENIR LE SERVICE DE GARANTIE : Vous devez entrer en contact avec le service à la clientèle à notre numéro sans frais : 1-866-832-4843. Un représentant de service à la clientèle essayera de résoudre les problèmes couverts par la garantie par téléphone. Si le représentant de service à la clientèle ne peut pas résoudre le problème, un numéro de cas vous sera fourni et vous serez invité à renvoyer le produit à SENSIO inc. Attachez une étiquette au produit qui inclut : vos nom, adresse, numéro de téléphone en journée, numéro de cas, et description du problème. Incluez également une copie du reçu d'achat original. Empaquetez soigneusement le produit étiqueté y compris le reçu de caisse, et expédiez-le (expédition et assurance prépayées) à l'adresse de SENSIO inc. SENSIO inc. ne pourra être tenu responsable pour le produit en voie de retour pendant le transit vers le centre de service à la clientèle de SENSIO inc.